



## Prácticas en centro de restauración colectiva (gestión)

Prácticas en centro de restauración colectiva (gestión)

**Funciones:** Dar soporte a la dirección del centro. Estudios de producción vs consumo. Elaboración de estadísticas de ventas en cafetería. Informes sobre impactos del proyecto *retail*. Gestión de *tickets* de consumo de clientes. Ayuda con la facturación mensual y control de albaranes... Las prácticas van dirigidas a todas aquellas personas que estén interesadas en aprender cómo funciona un centro de restauración desde un punto de vista administrativo y de gestión.

**Empresa:** [Sodexo](#).

**Lugar de trabajo:** Madrid.

**Requisitos:** Diplomado en Turismo. Interés en aprender el proceso administrativo y de gestión de un negocio de restauración / hostelería. Buen dominio de *Excel*. Persona analítica, con capacidad de aprendizaje e iniciativa.

**Contrato:** Parcial (mañanas). Duración: seis meses.

**Más información:** [Prácticas](#)